



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	SOU potravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	INOVACE_32_OvCu. 3/02/02/14
Autor	Bc. Iveta Martinů
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář-cukrovinkář; Odborný výcvik; 3.ročník
Tematická oblast	Výrobky z kynutého a plundrového těsta
Tematický okruh	Výroba kynutých koláčů
Datum tvorby	21.11. 2012
Anotace	Výklad nové látky, opakování
Metodický pokyn	Prezentace je určena jako fixace po výkladu před samotnou výrobou, nebo při opakování Možnost využití: promítání ve třídě při výkladu na interaktivní tabuli

VÝROBKY Z KYNUTÉHO A PLUNDROVÉHO TĚSTA

VÝROBA KYNUTÝCH KOLÁČŮ

CHARAKTERISTIKA

- Kynuté těsto má světle žlutou barvu, středně tuhou, neroztékavou konzistenci, uvnitř pórovité, na povrchu matné.
- Má typickou vůni po lihovém kvašení, doplněnou vůní přísad a mouky.
- Hlavní surovinou při výrobě je pšeničná mouka, na ní závisí kvalita těsta a hotového výrobku.
- Její důležitou součástí je lepek, složitá směs několika druhů bílkovin rozdílné struktury a vlastností.
- Mouky, které obsahují dobrý lepek, tj. dostatečně pružný a tažný, aby dobře vzdoroval tlaku plynů a par při kynutí, s dobrou bobtnavostí, tj. schopností pohlcovat vodu při kynutí a zvětšovat svůj objem, aniž se zhorší jeho předešlé vlastnosti, jsou mouky silné.
- Těsto vyrobené z této mouky zaručuje dobré kynutí a kypré, objemné a lehké pečivo.

VÝBĚR A ÚPRAVA SUROVIN

Pšeničná mouka

- ❖ Pokud možno silná, prosátá, aby se provzdušnila a okysličila, což působí příznivě na činnost kvasinek.

Droždí

- ❖ Důležité a nezbytné. Čerstvé a neoschlé.

Tuky

- ❖ Můžeme použít kapalný (olej) i pevný tuk (margarín).

Cukr

- ❖ Vhodný - jemný písek, hrubší cukr je třeba rozpustit v mléce

Mléko

- ❖ Většinou sušené, rozpuštěné v předepsaném množství vody

Vejce

- ❖ Nejčastěji jen žloutky, rozšlehané v malém množství mléka, teplé cca 35°C

Chuťové přísady

- ❖ Citronová kůra, citropasta, vanilinový cukr, rozinky, mandle, vlašské ořechy, apod. přidávají se do těsta až ke konci

VÝROBA KYNUTÉHO TĚSTA

DVOUFÁZOVÝ ZPŮSOB

PŘÍPRAVA A ZRÁNÍ KVÁSKU

+

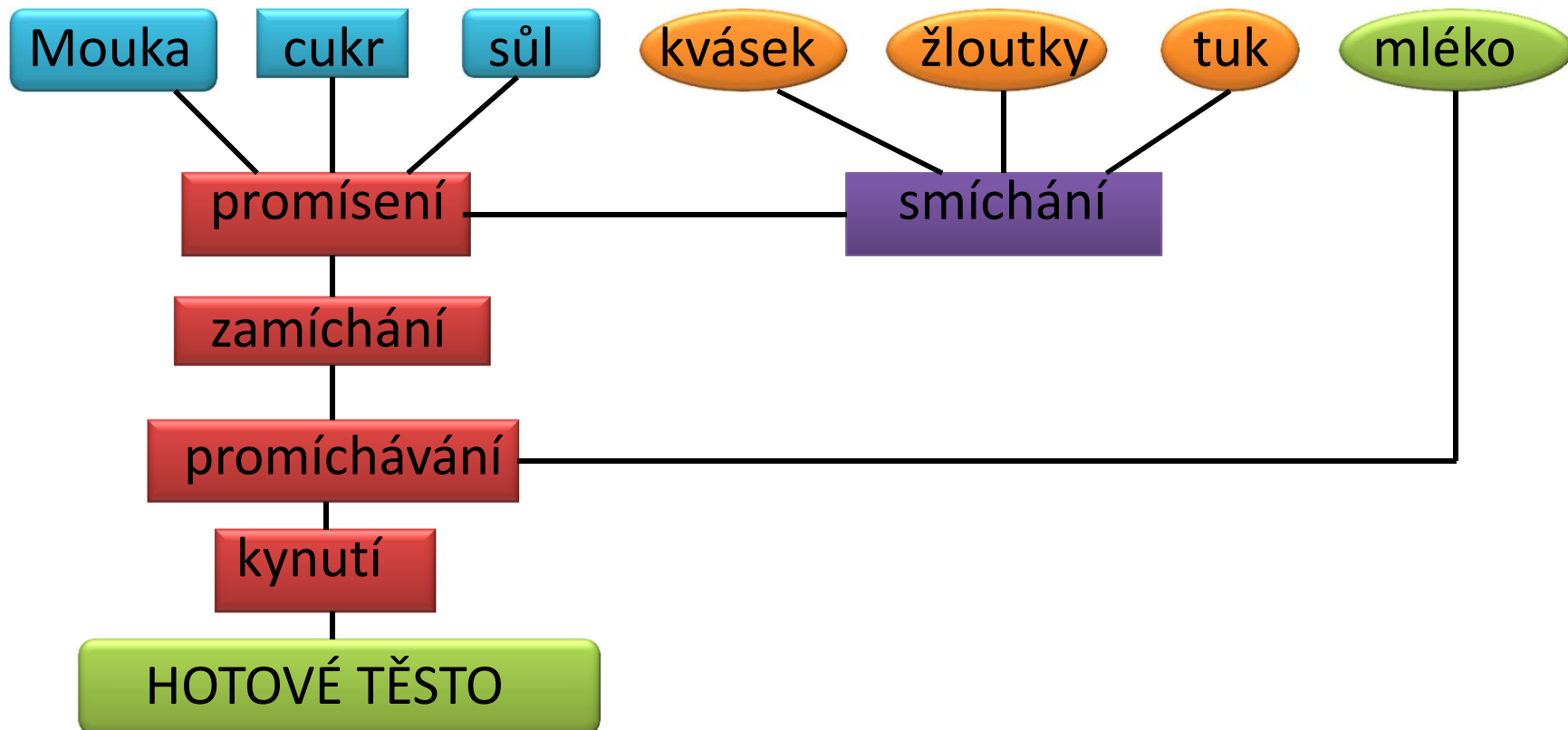
MÍSENÍ TĚSTA

PŘÍPRAVA A ZRÁNÍ KVÁSKU

- ❖ Rozdrobené droždí a malé množství cukru zalijeme mírně ohřátým mlékem.
- ❖ Po rozpuštění droždí přidáme malé množství mouky, vzniklé řídké těstíčko prošleháme, aby se dokonale provzdušnilo.
- ❖ Povrch kvásku jemně zaprášíme moukou.
- ❖ U vyzrálého kvásku poprašek mouky praská a zvětšuje svůj objem

MÍSENÍ TĚSTA

- ❖ Do kotle navážíme mouku, cukr a sůl.
- ❖ Suroviny ve stroji promísíme a přidáme vyzrálý kvásek, žloutky a rozešřátý vlašný tuk.
- ❖ Vše vymícháme v řidší, hladké a nelepivé těsto. Konzistenci těsta můžeme upravit přidáním potřebného množství vlašného mléka.
- ❖ Necháme kynout v teplém prostředí cca 2 hodiny.



VÝROBA KYNUTÝCH KOLÁČŮ

TVAROVÁNÍ TĚSTA

- ❖ Vykynuté těsto krájíme na malé díly, ručně je ztužíme do kuliček, které rozložíme na plech, lehce pomazaný tukem
- ❖ Necháme ještě chvíli kynout
- ❖ Do vykynutých kuliček vytlačíme pomocí malého závaží jamku
- ❖ Okraje koláčku potřeme ředěným vajíčkem

PLNĚNÍ KOLÁČKŮ

- ❖ Koláčky plníme sáčkem s hladkou trubičkou
- ❖ **Použité náplně:** ořechová, maková, tvarohová, jablečná, švestková povidla
- ❖ Zdobíme mandlovými lupínky, rozinkami, drobenkou

PEČENÍ A DOHOTOVENÍ KOLÁČKŮ

- ❖ Pečeme při 220°C v rozehřáté troubě
- ❖ Po vychlazení koláčky sypeme prosátým moučkovým cukrem

Ostatní výrobky z kynutého těsta

- ❖ Vánočky
- ❖ Mazance
- ❖ Různé druhy koláčů (pražské, frgále, svatební ...)
- ❖ Štoly
- ❖ Cukrářské koblihy
- ❖ Bratislavské rohlíčky

POUŽITÉ ZDROJE



- BLÁHA, L., KADLEC, F., PLHOŇ, Z., Cukrářská výroba III, Praha, Informatorium, 1995, ISBN 80-85427-65-6